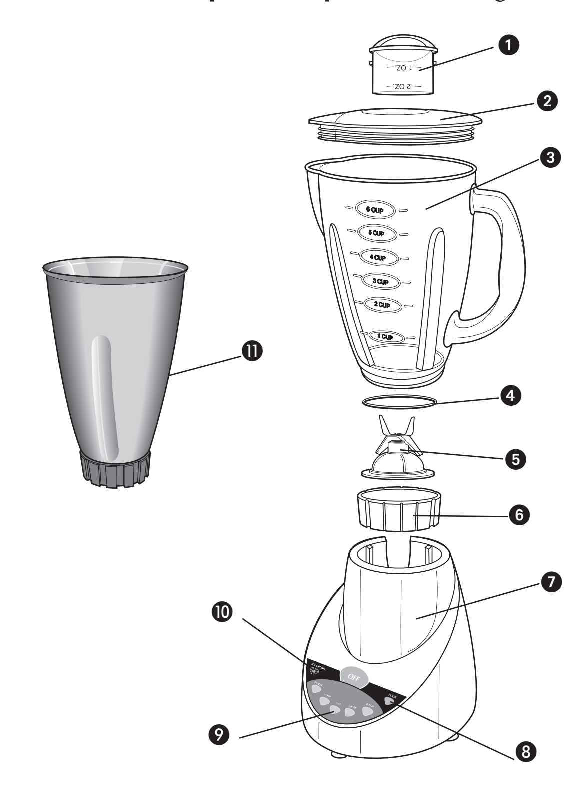
Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



†1. Cap (Part# 178253-00)
†2. Lid (Part# 178252-00)
†3. Jar (Part# 178254-00)
†4. Gasket (Part# 13281207)
†5. Blade Assembly (Part #14291600)
†6. Collar (Part# 1000000015)
7. Unit Base
8. Pulse Button
9. Controls (see B)
10. Ice Crush Button
†11. Stainless-Steel Jar (Part# 1000000788)
†Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

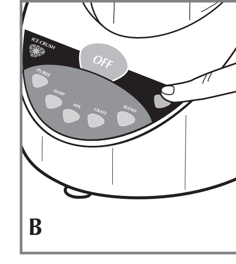
Blender Jar Assembly



1. Before first use, wash all parts except the Unit Base. The Jar, Blade Assembly, Gasket and Collar are already assembled into the Jar Base. Disassemble to wash. Once all pieces have been cleaned, reassemble. Place the Blade Assembly in the Collar and place the Gasket over the Blade Assembly. Holding the Jar right-side up, thread the Collar on the bottom of the Jar and turn it counterclockwise until tight **(A)**.
2. Place the assembled Jar onto the Unit Base. Jar is now secure. Do not try to twist Jar onto Unit Base.

HOW TO USE

1. Plug the cord into a standard electrical outlet. Unit is in "Off" mode when unplugged.
2. Place the food to be blended into the Jar and put the Lid on the Jar before blending. Be sure the Cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
3. Select the appropriate speed setting for your task: Puree (1), Whip (2), Mix (3), Grate (4) or Blend (5). Press the "Off" button when finished.



4. Use the Pulse Button for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks **(B)**. For best results when crushing ice, use the Ice Crush Button. To activate, push the Ice Crush button; to stop crushing, release the button.

Important Operating Tips:

- As a safety feature, the unit automatically shuts off if you keep any button pressed continuously.
- Remember to operate one button at a time.
- If unit runs continuously for 2 minutes, it will shut off. LED buttons blink.
- If the unit stops functioning, unplug, wait 30 seconds and plug in again

5. If you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Cap and place through the Lid opening.
6. When finished blending, press the "Off" button.
7. To remove the Jar, lift it from the Unit Base. Remove the Lid before pouring.

Blending Tips and Techniques

- Cut food into small pieces, about 2 in. (5 cm) before adding to the Blender. To chop, grate or prepare fruit smoothies using fresh or frozen fruit, cut foods into 3/4 in. (2 cm.) pieces.
- For best circulation of foods that are to be blended with some liquid, pour the liquid into the Jar first, then add solids.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a Blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: bones, large pieces of solid frozen foods, or tough foods such as turnips.
- To crush ice, add up to 6 ice cubes. Hold one hand firmly on the Lid; pulse the Ice Crush Button. If more ice is needed, remove the Cap and add cubes one by one through the hole in the Lid.

Recipes

Refried Beans
Makes approximately 3 cups (720 ml).

2 cans (15-16 oz/425-454 g each) pinto beans or 4 cups (960 ml) freshly cooked pinto beans with their liquid

1 small onion, chopped

2 garlic cloves, chopped

1/4 cup (60 ml) bacon drippings or vegetable oil

1. Drain beans and reserve liquid. In a medium skillet, cook beans, onion and garlic over medium-high heat until onions are very soft.
2. Place 1 cup of the bean mixture in Blender Jar; cover and blend on Mix. While Blender is running, remove the Cap and add a small amount of the reserved bean liquid through the opening as needed to smooth out the mixture. Continue to add beans, 1 cup at a time, and liquid as needed, until all beans are used and mixture is smooth.

Strawberry-Banana Smoothie
Makes 2 servings

1/2 cup (120 ml) orange juice

1 cup (about 5 oz./140 g) fresh strawberries, washed and hulled

1 medium banana, cut into 3 pieces

1 container (8 oz./240 ml) vanilla low-fat yogurt

1 Tbsp. honey (15 ml)

3 ice cubes

In Blender Jar, add first 5 ingredients in order. Cover and mix on “Blend” (5) for 10 seconds. While Blender is running, remove the Cap. Add ice cubes and continue to blend until mixture is thick, smooth and creamy.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

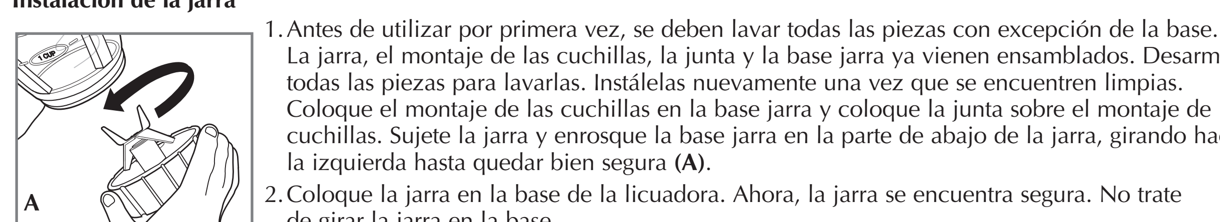
1. Before cleaning, press the "Off" button on the Control panel and unplug the Blender.
2. Rinse parts immediately after blending for easier cleanup. Wipe the Unit Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner. Do not immerse the Unit Base in liquid.
3. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. The Lid, Cap, Collar, Gasket and Blade Assembly should be placed in the top rack only. Disassemble before placing in the dishwasher. The Jars are bottom rack dishwasher-safe. Do not place the Jars or any other parts in boiling liquids.
4. If liquids spill into the Unit Base; first unplug the unit, then wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

†1. Tapón (No. de pieza 178253-00)
†2. Tapa (No. de pieza 178252-00)
†3. Jarra (No. de pieza 178254-00)
†4. Junta (No. de pieza 13281207)
†5. Montaje de las cuchillas (No. de pieza 14291600)
†6. Base jarra (No. de pieza 1000000015)
7. Base de la unidad
8. Botón de pulso
9. Controles (vea B)
10. Botón de triturar hielo
†11. Jarra inoxidable (No. de pieza 1000000788)
† Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

Instalación de la jarra



1. Antes de utilizar por primera vez, se deben lavar todas las piezas con excepción de la base. La jarra, el montaje de las cuchillas, la junta y la base jarra ya vienen ensamblados. Desarme todas las piezas para lavarlas. Instálelas nuevamente una vez que se encuentren limpias. Coloque el montaje de las cuchillas en la base jarra y coloque la junta sobre el montaje de cuchillas. Sujete la jarra y enrosque la base jarra en la parte de abajo de la jarra, girando hacia la izquierda hasta quedar bien segura **(A)**.
2. Coloque la jarra en la base de la licuadora. Ahora, la jarra se encuentra segura. No trate de girar la jarra en la base.

Como Usar

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. El aparato esta en el modo “apagado” al ser desenchufado.
2. Antes de licuar, introduzca los alimentos o bebidas en la jarra y tápela. Asegúrese que el tapón esté colocado en la tapa.
3. Escoja la velocidad apropiada para la función que desea realizar: Hacer puré (1), batir (2), mezclar (3), rallar (4) o licuar (5). Cuando termine, presione el botón “Off” (apagar).
4. Para las funciones delicadas y rápidas, presione el botón de pulso (pulse) durante algunos segundos a la vez (B). Para lograr mejores resultados al triturar el hielo, utilice el botón de triturar hielo (Ice Crush) presionándolo durante algunos segundos a la vez.

Consejos de funcionamiento importantes:

- Como medida de seguridad, el aparato se apaga automáticamente si uno mantiene presionado cualquiera de los botones.
- Asegúrese de presionar solamente un botón a la vez.
- Después de 2 minutos de funcionamiento, la unidad se apagará y las luces de los botones parpadean.
- Si el aparato deja de funcionar, desconéctelo, espere 30 segundos y enchufe nuevamente.

5. Si desea agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, retire el tapón de la tapa e introduzca los alimentos a través de la abertura.
6. Cuando termine de licuar, presione el botón "Off" (apagar).
7. Para retirar la jarra, simplemente se debe alzar de la base. Retire la tapa de la jarra antes de verter su contenido.

Consejos y Técnicas para licuar

- Corte los alimentos en pedazos de aproximadamente 5 cm. (2 pulgadas) antes de introducirlos en la licuadora. Para cortar, rallar o preparar bebidas con frutas frescas o congeladas, corte los alimentos en pedazos de 2 cm. (3/4 pulgadas.)
- Para mejor circulación de alimentos secos combinados con líquido, vierta el líquido primero adentro de la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Las siguientes funciones no pueden lograrse efectivamente en una licuadora: batir claras de huevo a punto de nieve, espumar crema, deshacer papas para puré, moler carne, preparar masa, extraer jugo de frutas o vegetales.
- A fin de evitar daños a la unidad, nunca introduzca: huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, ni alimentos duros como los nabos.
- Para triturar hielo, agregue como máximo 6 cubos de hielo. Mantenga la tapa cerrada con una mano y pulse el boton de triturar hielo durante algunos segundos a la vez. Si necesita más hielo, retire el tapón y agregue los cubos de hielo uno a la vez, a través de la abertura de la tapa.

Recetas

Frijoles refritos
Rinde aproximadamente 3 tazas (720 ml).

2 latas de 425 a 454 g (15 a 16 oz) de frijoles rojos o cuatro tazas (960 ml) de frijoles cocidos, incluyendo el caldo

1 cebolla pequeña picada

2 dientes de ajo, picados

60 ml (1/4 taza) grasa de tocino o de aceite vegetal

1. Escurra los frijoles y conserve el caldo. En un sartén mediano, cocine la cebolla, los frijoles cocidos y el ajo a fuego medio hasta ablandar bien las cebollas.
2. Vierta una taza de la mezcla de los frijoles en la jarra de la licuadora. Presione la velocidad “Mix“ (3) y mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue un poco del caldo para suavizar los frijoles. Continué agregando los frijoles y el caldo, una taza a la vez, hasta consumir toda la mezcla y lograr la textura deseada.

Batido congelado de fresa y banana
Rinde dos porciones

120 ml (1/2 taza) jugo de naranja

1 taza de aprox. 140 g (5 oz) fresas frescas sin tallo, lavadas

1 banana cortada en tres pedazos

1 recipiente de 240 ml (8 oz) yogurt bajo en grasa

1 cucharada miel

3 cubos de hielo

Agregue en orden los primeros cinco ingredientes en la jarra de la licuadora. Cubra la jarra y licúe la mezcla a la velocidad de licuar "Blend" (5) por 10 segundos. Mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue el hielo hasta lograr una mezcla espesa, suave y cremosa.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Antes de limpiar, presione el botón “Off” (apagar) en el panel de control y desenchufe la licuadora.
2. Para mayor facilidad de limpieza, enjuague todas las piezas lavables del aparato inmediatamente después de utilizar la licuadora. Limpie la base de la unidad con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotando un paño humedecido con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base de la unidad en ningún líquido.
3. Todas las piezas removibles son lavables a mano o pueden introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa, el tapón, la base de la jarra, la junta y el montaje de las cuchillas deben colocarse únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. Desarme antes de introducir en la máquina lavaplatos. Las jarras debe colocarse en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos. No sumerja las jarras ni demás partes de la licuadora en ningún líquido hirviendo.
4. Si derrama líquido sobre la base, primero desenchufe el aparato antes de limpiarlo con un paño humedecido y secarlo bien. Jamás utilice esponjas de metal ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado de la licuadora.

†1. Capuchon (Pièce no. 178253-00)
†2. Couvercle (Pièce no. 178252-00)
†3. Récipient (Pièce no. 178254-00)
†4. Joint dé tanchéité (Pièce no. 13281207)
†5. Assemblage lames (Pièce no. 14291600)
†6. Anneau (Pièce no. 1000000015)
7. Socle de l'appareil
8. Bouton à impulsions
9. Commandes (voir B)
10. Bouton de concassage de glaçons
†11. Récipient en acier inoxydable (Pièce no. 1000000788)
† Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Utilisation

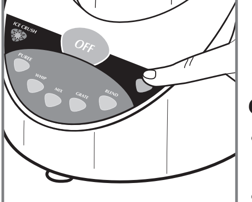
Cet appareil est pour usage domestique uniquement.

Assemblage du récipient

1. Avant la première utilisation, laver toutes les pièces sauf le socle de l'appareil. Le récipient, le couteau, le joint d'étanchéité et l'anneau sont déjà assemblés dans le socle du récipient. Démonter afin de laver. Lorsque toutes les pièces sont propres, remonter. Placer le couteau dans l'anneau, puis placer le joint sur le couteau. Tout en tenant le récipient droit, visser l'anneau au fond du récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bien serré **(A)**.
2. Placer le récipient assemblé sur le socle de l'appareil. Le récipient est maintenant fixé en place. Ne pas faire tourner le récipient sur le socle.

Utilisation

1. Brancher le cordon dans une prise électrique standard. L'appareil est hors tension (OFF) lorsqu'il est débranché.
2. Déposer l'aliment à traiter dans le récipient et mettre le couvercle en place avant de traiter. S'assurer que le capuchon du couvercle est en place. Laisser une main sur le couvercle lors du concassage de glaçons ou du traitement d'aliments solides.
3. Choisir la vitesse appropriée à la tâche : 1pour réduire en purée, 2 pour fouetter, 3 pour mélanger, 4 pour râper, 5 pour battre. Enfoncer le bouton d'arrêt (OFF) à la fin du traitement.



4. Utiliser le bouton à impulsions pendant quelques secondes, puis le relâcher afin d'effectuer des tâches rapides ou délicates **(B)**. Afin d'optimiser les résultats lors du concassage de glaçons, utiliser le bouton de concassage de glaçons. Pour l'activer, enfoncer le bouton de concassage de glaçons. Pour arrêter le concassage, il suffit de relâcher le bouton.

Conseils importants pour utiliser l'appareil :

- Par mesure de sécurité, l'appareil s'arrête automatiquement si on continue d'appuyer sur un bouton.
- Ne pas oublier d'utiliser un bouton à la fois.
- L'appareil s'arrête s'il fonctionne sans arrêt pendant 2 minutes. Le DEL se met à clignoter.
- Si l'appareil s'arrête, débrancher, attendre 30 secondes et rebrancher.

5. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche, enlever le capuchon du couvercle et les mettre dans l'ouverture.
6. À la fin du traitement, enfoncer le bouton de mise hors tension (OFF).
7. Pour retirer le récipient de l'appareil, il suffit de le soulever hors du socle de l'appareil. Enlever le couvercle avant de verser.

Conseils et techniques pour mélanger

- Couper les aliments en petits morceaux (d'environ 5 cm/2 po) avant de les mettre dans le mélangeur. Pour hacher et râper des aliments ou pour préparer des boissons fouettées à l'aide de fruits frais ou surgelés, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (3/4 po).
- Afin de faciliter le mélange d'aliments solides avec des liquides, verser d'abord le liquide puis ajouter les solides.
- Il est déconseillé d'effectuer les tâches suivantes avec un mélangeur : battre des blancs d'œuf, fouetter de la crème, faire de la purée de pomme de terre, hacher de la viande, pétrir de la pâte et extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Les articles suivants ne doivent jamais être placés dans l'appareil car ils peuvent causer des dégâts os, gros morceaux d'aliments congelés, produits durs comme des navets.
- Pour concasser des glaçons puis ajouter jusqu'à 6 glaçons. Appuyer fermement une main sur le couvercle et utiliser le bouton de concassage de glaçons à impulsions. Si plus de glace est nécessaire, enlever le capuchon et ajouter les glaçons un par un dans le trou du couvercle.

Recettes

Haricots frits
Donne environ 720 ml (3 t).

2 boîtes (de 425 à 454 g/15-16 oz chacune) d'haricots Pinto ou 960 ml (4 t) d'haricots Pinto frais cuits avec leur liquide

1 petit oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

60 ml (1/4 t) de graisse de bacon ou d'huile végétale

1. Égoutter les haricots et mettre le liquide de côté. Dans une poêle moyenne, faire cuire les haricots, les oignons et l'ail à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les oignons soient transparents.
2. Verser 240 ml (1 t) du mélange d'haricots dans le récipient du mélangeur; couvrir et malaxer (MIX). Lors du traitement, retirer le capuchon et ajouter une petite quantité du liquide mis de côté par l'orifice afin de rendre le mélange homogène. Continuer d'ajouter des haricots, 240 ml (1 t) à la fois, et le liquide au besoin, jusqu'à ce que tous les haricots soient traités et que le mélange soit homogène.

Yogourt fouetté aux fraises et à la banane
Donne deux portions.
120 ml (1/2 t) de jus d'orange
1 tasse (environ 140 g/ 5 oz) de fraises fraîches, lavées et équeutées
1 banane moyenne, coupée en trois morceaux
1 contenant (240 ml/8 oz) de yogourt à la vanille à faible teneur en matières grasses
15 ml (1 c. à table) de miel
3 glaçons
Verser les cinq premiers ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Couvrir et mélanger (BLEND) (5) pendant 10 secondes. Lors du traitement, retirer le capuchon. Y ajouter les glaçons et continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit épais, homogène et onctueux.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Avant de nettoyer, enfoncer le bouton de mise hors tension (OFF) du panneau de commande et débrancher l'appareil.
2. Rincer les pièces immédiatement après s'en être servies afin d'en faciliter le nettoyage. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien assécher. Enlever les taches difficiles en les frottant avec un chiffon humide et un produit non abrasif. Ne pas immerger le socle de l'appareil.
3. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans un lave-vaisselle. Le couvercle, le capuchon, l'anneau, le joint d'étanchéité et l'assemblage lames ne doivent être placés que dans le panier supérieur. Défaire avant de le placer au lave-vaisselle. Les récipients peut aller dans le panier inférieur. Ne pas plonger les récipients ou des pièces dans des liquides bouillants.
4. Si on renverse des liquides sur le socle de l'appareil, essuyer avec un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudre à nettoyer sur les pièces ou le fini.

Size: 21.75" x 17"

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

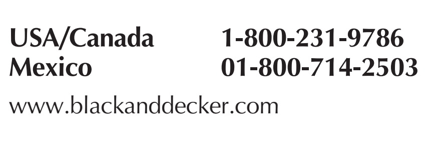


electronic/electrónica/électronique

ProBlend™

5-Speed Stainless Series Blender
Licuadora de 5 velocidades de la serie inoxidable
Mélangeur à cinq vitesses de la série inoxydable





USA/Canada **1-800-231-9786**
Mexico **01-800-714-2503**
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Model
Modelo
Modèle
❑ **BLKT5950C**

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración
Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito
#88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716/223-0136

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto
Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San Antonio Abad y Av.
Lisboa, Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503/(55) 1106-1400

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y
15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
AV. REPUBLICA DE PANAMA 3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este
Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Pub. No. 1000002254-00-RV01
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

R12005/4-19-28E/S/F

550 W 120 V∿ 60Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
❑ Please read all instructions.
❑ To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord, or plug in water or other liquid.
❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
❑ Turn off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
❑ Avoid contacting moving parts.
❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
❑ The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
❑ Do not use outdoors.
❑ Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
❑ Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of sever injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
❑ Blades are sharp. Handle carefully.
❑ To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
❑ Always operate blender with cover in place.
❑ When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. (If a two-piece cover is provided)
❑ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

TAMPER-RESISTANT SCREW
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:
❑ Por favor lea todas las instrucciones.
❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
❑ Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
❑ Evite el contacto con las piezas móviles.
❑ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, incluyendo envases para conservar alimentos, podría ocasionar lesiones personales.
❑ Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
❑ No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
❑ Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
❑ A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
❑ Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
❑ Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa. (Si el modelo incluye una tapa de dos piezas.)
❑ Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO
(Solamente en los modelos de 120V)
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :
❑ Lire toutes les directives.
❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
❑ Mettre l'appareil hors tension et le débrancher lorsqu'on ne s'en sert pas, avant d'enlever ou de remettre des accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
❑ Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
❑ L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
❑ Ne pas utiliser à l'extérieur.
❑ Ne pas laisser pendre la fiche ni le cordon d'une table ou d'un comptoir.
❑ Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages. On peut utiliser une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
❑ Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec soin.
❑ Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
❑ Toujours se servir de l'appareil avec le couvercle en place.
❑ Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds (lorsque le couvercle comporte un bouchon).
❑ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

CORDON ÉLECTRIQUE
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de d'au moins 15 ampères, (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

VIS INDESSERRABLE
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.